

# PROSIDING

**SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN MASYARAKAT 2016**

**MEMBANGUN KARAKTER DOSEN SEBAGAI PENELITI DAN PENGABDI  
DALAM MEMASUKI PERSAINGAN GLOBAL**

**Volume 1, Nomer 1, Agustus 2016**

**Malang, 6 Agustus 2016**



**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur ke hadirat Allah yang Maha Besar atas kasih dan anugerahNya, sehingga kita dapat menyelenggarakan seminar nasional hasil penelitian & pengabdian kepada masyarakat tahun ini, sekaligus penerbitan prosidingnya. Seminar ini merupakan kegiatan tahunan yang rutin diselenggarakan oleh Universitas Kanjuruhan Malang, dan periode ini merupakan yang periode IV. Seminar pada tiga periode sebelumnya fokus pada hasil penelitian, namun pada periode IV ini dipadukan dengan seminar tentang hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh para dosen dari berbagai perguruan tinggi.

Diseminasi terhadap hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat penting dilakukan, karena melalui forum tersebut para peneliti dan pengabdian dapat mengomunikasikan hasil karya akademiknya kepada publik, sekaligus sebagai media untuk saling asah di antara mereka. Sebagai tindak lanjut dari seminar ini akan diterbitkan prosiding hasil penelitian, dan prosiding hasil pengabdian kepada masyarakat. Semoga prosiding tersebut bermanfaat bagi kita semua, khususnya dalam rangka peningkatan kapasitas dosen sebagai peneliti dan pengabdian.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada Bapak Prof. Ocky Karna Rajasa (Direktur Penguatan Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kemenristek Dikti) yang pada kesempatan ini berkenan hadir menjadi nara sumber, dan juga kepada bapak/ibu peneliti dan pengabdian dari berbagai perguruan tinggi yang telah berpartisipasi, baik sebagai peserta seminar maupun sebagai pemakalah. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada perwakilan Kopertis Wilayah VII serta seluruh undangan dan panitia yang telah mendukung terlaksananya seminar hingga terbitnya prosiding ini.

Akhirnya kami selaku panitia mohon maaf sekiranya masih terdapat kekurangan di sana-sini.

Malang, 6 Agustus 2016

Ketua Panitia

Sudiyono

**DEWAN REDAKSI**  
**PROSIDING SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN MASYARAKAT 2016**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG**

Pelindung : Dr. Pieter Sahertian, M.Si  
Penanggungjawab : Dr. Sudi Dul Aji, M.Si  
Ketua : Dr. Sudiyono, M.Pd

Reviewer:

1. Maris Kurniawati, S.Si., M.Kes., M.Si
2. Enike Dwi Kusumawati, S.Pt., M.P
3. Dra. Nanik Suratmi, M.Pd
4. Andi Nu Graha, SE., M.Si.
5. Ir. Aju Tjatur Nugroho K., MP.
6. Trija Fayeldi, M.Si
7. Yuli Ifana Sari, M.Pd
8. Alexius Endy Budianto, S.Kom., M.M

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b>	i
<b>DEWAN REDAKSI</b>	ii
<b>DAFTAR ISI</b>	iii
Penataan Ruang Terbuka Hijau di Perumahan Villa Sengkaling, Desa Mulyoagung Kecamatan Dau Kabupaten Malang <b>Achmad Maulana Malik Jamil, Mustika Arif Jayanti</b>	1-3
Program Pengabdian Masyarakat Melalui Pelatihan Teknologi Pengolahan Susu dan Limbah Sapi Perah <b>Aju Tjatur Nugroho Krisnaningsih, Mardhiyah Hayati</b>	4-7
Sosialisasi Sistem Pendukung Keputusan Seleksi Penerimaan Beras untuk Keluarga Miskin (Raskin) dengan ICT dan Metode <i>Profile Matching</i> Pada Desa Belung Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang <b>Alexius Endy Budianto, Kornelius Kamargo, Irawan Dwi Wahyono</b>	8-13
Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Komputer Menggunakan Blender 3D Bagi Guru di MA Nurul Ulum, Kotamadya Malang <b>Amak Yunus E.P, Wiji Setiyaningsih, Syahminan</b>	14-16
IbM Upaya Peningkatan Kerajinan Batik Tulis Banyuwangga (Bayu, Angin, Anggur dan Mangga) di Desa Karanganyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo dengan Tekno Desain dan Tekno Market Melalui Website <b>Anis Yusrotun Nadhiroh, Kharisman Kholid H.</b>	17-20
Pengembangan Motorik Kasar Melalui Kegiatan Gerak dan Lagu Bagi Pendidik PAUD di Wilayah Kelurahan Pagentan Kecamatan Singosari Kabupaten Malang <b>Ayu Asmah</b>	21-25
IbWdi Kecamatan Pitu Kabupaten Ngawi <b>Bunyamin, Uke Prajogo, Istutik, Eny Dyah Yuniwati</b>	26-32
Mesin Penepung Bentonit Serbaguna ( <i>Hammer Mill</i> ) untuk Peningkatan Produktivitas Pasir Kucing ( <i>Cat Litter</i> ) Beraroma <b>Candra Aditya, Akhmad Farid, Silviana</b>	33-39
Pengembangan Produk Tungku Pembakaran Tradisional (Perapen) Bagi Pengrajin Keris di Kabupaten Malang <b>Chauliah Fatma Putri, Anis Qustoniah</b>	40-47

Diversifikasi <i>Handicraft</i> Berbasis Bahan Lokal <b>Cicilia Ika Rahayu Nita, Koenta Adji K</b>	48-51
IbM Desa Karangates dalam Upaya Menciptakan Peningkatan Pendapatan Melalui Pemanfaatan Lahan Pekarangan untuk Investasi Usaha Penggemukan Bebek Kering <b>Dimas Pratidina Puriastuti Hadiani, R. Anastasia Endang Susilawati, FX. Wisnu Yudo Untoro</b>	52-54
Pelatihan Pembuatan Krupuk Susu bagi Ibu-ibu PKK di Kecamatan Jabung <b>Dyah Tri Wahyuningtyas, Farida Nur Kumala</b>	55-59
Pendidikan Kewirausahaan sebagai Upaya Pemberdayaan Perilaku Produktif di Pondok Pesantren Ar-Riyad Desa Wrtati Kecamatan Wonorejo Pasuruan <b>Endah Andayani</b>	60-66
Pengolahan Klobot Jagung Menjadi Produk <i>Handicraft</i> Bernilai Ekonomis <b>Enike Dwi Kusumawati, Irma Tyasari, Suryaningsih, HB Sujiantoro, Cicilia I. R. Nita</b>	67-68
Manajemen Pemasaran Dan Manajemen Usaha Kelompok Wanita Tani Pembuat Telur Bebek Asin Asap <b>Ernawati, Gusti Marliani, Khairiyahtul Anwar</b>	69-74
Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Kelapa untuk Produksi VCO ( <i>Virgin Coconut Oil</i> ) dalam Meningkatkan Kreatifitas Masyarakat Desa Ampeldento Karangploso <b>Farida Nur Kumala, Nur Laitus Zahra, Prihatin Sulistyowati</b>	75-80
Analysis Strategi Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Usaha Kreatif di Kecamatan Sukun <b>Harinoto, Ida Nuryana</b>	81-90
Peningkatan Pemahaman Kelompok Pencari Belut Terhadap Materi Budidaya Belut pada Lahan Terbatas <b>Hena D. Ayu, Wignyo Winarko</b>	91-94
<i>Workshop</i> Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dan Penulisan Artikel Ilmiah Bagi Guru SMP IT Insan Permata Malang <b>Hestiningyas Yuli Pratiwi, Akhmad Jufriadi</b>	95-98
IbIKK Jasa Transportasi Pariwisata dan Sewa Gedung <b>Iwan Nugroho, SRDm Rita Hanafie</b>	99-104

Inovasi dan Kreatifitas Pengembangan Game Edukasi di STIKI Mlang <b>Koko Wahyu Prasetyo, Eva Handriyanti, Go Frendi Gunawan</b>	105-108
Pelatihan Penerapan Teknologi Sistem Informasi <i>E-Learning Edmodo</i> Bagi Guru di Lingkungan SMP IT Insan Permata Kota Malang <b>Kurriawan Budi Pranata, Hena D. Ayu</b>	109-113
IbW Pengembangan Pariwisata Di Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi <b>Kusubakti Andajani, Ruminati, Yuni Pratiwi, Sri Yati, Sri Indrawati</b>	114-122
Teknik <i>Listen-Repeat-Listen-Answer</i> (LRLA) dalam Mempelajari Bahasa Inggris Bagi Tuna Netra <b>Lasim Muzammil, Andy</b>	123-128
Sosialisasi Pentingnya Pendidikan Tinggi dan Internet Sehat Bagi Siswa SMK PGRI 7 Malang <b>Lilik Kustiani, Yoyok Seby Dwanoko, Ari Brihandhono</b>	129-130
Peningkatan Pembelajaran dengan Penerapan Model-Model Pembelajaran Inovatif Bagi Guru-Guru di SMK NU Bululawang Kabupaten Malang <b>Lilik Sri Hariani</b>	131-134
Ipteks bagi Kewirausahaan di Universitas Dr. Soetomo Surabaya <b>Liosten Rianna Roosida Uly Tampubolon</b>	135-141
Pembuatan Media Pembelajaran dari Kain Flanel Sebagai Media Pembelajaran di Taman Kanak-Kanak dan Pendidikan Anak Usia Dini <b>Maria Cholifah, Siane Herawati</b>	142-146
IbM Kelompok Usaha Kue Desa Slorok Kecamatan Garum <b>Maris Kurniawati, Uun Muhaji</b>	147-153
IbM Peternak Sapi Potong di Kecamatan Dau Kabupaten Malang <b>Mila Kusumawardani, Moehammad Sarosa, Hudriyah Mundzir</b>	154-160
Media Pembelajaran Interaktif Menggunakan Adobe Flash Bagi Guru di MTs Darunnah Karangploso Malang <b>Moh. Ahsan</b>	161-163
Pemberdayaan Kelompok Seniman Barongsai-Lion Kota dan Kabupaten Malang (IbM) <b>Nanik Suratmi</b>	164-167

Pemberdayaan Kelompok Dasawisma Anggrek Melalui Penanaman 1000 Bibit Strowberi di Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu <b>Nila RestuWardani, Dwi FauziaPutra</b>	168-174
Membelajarkan Materi Pecahan Melalui Media Kreatifitas untuk Siswa SD <b>Nur Farida</b>	175-178
Pelatihan Perawatan Sepeda Motor Bagi Generasi Muda di Wilayah Kecamatan Blimbing Kota Malang <b>Nurhadi, Maskuri, Achmad Walid, Agus Sujatmiko, R. Edy Purwanto</b>	179-188
Penyuluhan Pengawetan Daging dan Pelatihan Keterampilan Pembuatan Bakso dan Dendeng Daging di Desa Sukodadi dan Pandean Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo <b>Permata Ika Hidayati, Dyah Lestari Yulianti</b>	189-191
Pemberdayaan Wanita dalam Meningkatkan Produktivitas Keripik Kedelai di Industri Kecil Menengah (IKM) <b>Pipit Sari Puspitorini</b>	192-197
Peningkatan Kinerja Pemasaran Melalui Pelatihan <i>e-commerce</i> pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Rokok di Kabupaten Tulungagung <b>Pudjo Sugito, Sumartono</b>	198-203
Pelatihan <i>Software</i> Matematika <i>Maple</i> Bagi Mahasiswa Pendidikan Matematika Universitas Kanjuruhan Malang <b>Retno Marsitin, Nyamik Rahayu Sesanti</b>	204-208
IbM Strategi <i>e-commerce</i> untuk Pengembangan dan Penguasaan Pangsa Pasar pada UKM Bros Ninda dan Butik Sabila Mantup Lamongan <b>Siti Mujilahwati, Miftahus Sholihin</b>	209-212
IbM Kelompok Usaha Krupuk di Kota Malang <b>SRDm Rita Hanafie, Suriansyah</b>	213-219
Analisis Manajemen ProduksiPemanfaatan Produk Inovasi Teknologi Canting Elektronik untuk Produksi Kain Batik Topeng Malangan Batik-batik Blimbing Malang <b>Setyorini, Rina Dewi Indahsari</b>	220-228
Prospek Produk Pangan Tradisional “Madumongso” dalam Memasuki Pasar Ekspor <b>Sukamto, Sudiyono, Wahyu Wulandari, Figih Hari P.</b>	229-233

Pelatihan Geogebra Pada Materi Bangun Ruang Sisi Datar <b>Tatik Retno Murniasih, Trija Fayeldi, Rosita Dwi Ferdiana</b>	234-237
IbM Pelatihan Pengelolaan Perpustakaan Berbasis Teknologi Informasi Bagi Petugas Perpustakaan SD Negeri Menuju Pembentukan Karakter Gemar Baca Pebelajar di Kota Malang <b>Titik Purwati</b>	238-245
Pemanfaatan Limbah Peternakan sebagai Pupuk Organik Guna Meminimalkan Cemaran untuk Meningkatkan Kesejahteraan Peternak Kambing di Desa Suru Kecamatan Doko Kabupaten Blitar <b>Tri Ida Wahyu Kustyorini, Aju Tjatur Nugroho Krisnaningsih</b>	246-249
IbW Pengembangan Sentra Batik Di Kecamatan Widodaren Kabupaten Ngawi <b>Uke Prajogo, Siti Munfaqiroh, Adi Sutanto, Nurwidodo</b>	250-258
Program Iptek Bagi Wilayah (IbW) Kabupaten Pacitan, Kecamatan Pacitan, Kelurahan Sidohardjo dan Desa Kembang <b>Unung Lesmanah, Djuhari, Margianto, Nurul Asfiah</b>	259-264
Pelatihan Bisnis Jamu Segar (Beras Kencur dan Kunyit Asam) dalam Kemasan <b>Uswatun Chasanah, Ahmad Shobrun Jamil</b>	265-270
Menumbuhkan Minat Belajar Anak TK/PAUD Melalui Alat Peraga Edukatif <b>Wahju Wulandari, Sodik, Yekti Intyas Rahayu</b>	271-276
Peningkatan Kompetensi Desain Pemuda Karang Taruna dalam Mendukung Kewirausahaan Multimedia <b>Wiji Setyaningsih</b>	277-280
Pelatihan Penulisan Proposal Penelitian Tindakan Kelas Bagi Guru Di SMP Nasional Kota Malang <b>Yuli Ifana Sari, Dwi Kurniawati</b>	281-284



# **PELATIHAN PEMBUATAN KRUPUK SUSU BAGI IBU-IBU PKK DI KECAMATAN JABUNG**

**Dyah Tri Wahyuningtyas\*, Farida Nur Kumala\***

**\*Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar FIP Universitas Kanjuruhan Malang**

## **ABSTRAK**

Masyarakat desa Umpak dan mindi kecamatan jabung perlu ditingkatkan pendapatannya melalui pemanfaatan susu yang tidak diterima oleh KUD menjadi krupuk susu. Selama ini susu setelah sapi melahirkan (kolostrum) tidak diterima oleh KUD, hal ini disebabkan susu tersebut jika dipanaskan akan menggumpal dan tidak dapat diminum oleh konsumen, selain itu susu yang tidak diterima KUD tidak memenuhi standar yang ditentukan seperti berat jenis, konsentrasi serta bau dan warna yang dibawah standar. Susu yang tidak diterima tersebut dibuang atau dibuat tahu susu, akibat permasalahan tersebut peternak harus merugi. Selain itu peternak hanya mendapatkan pendapatan yang pas-pasan dari kegiatan berternaknya, karena mereka hanya menjual produk dalam keadaan mentah yang memiliki nilai ekonomi yang rendah.

Program pelatihan pembuatan krupuk susu ini terdiri dari dua tahap yaitu Presentasi pemanfaatan dan pengolahan susu dan pelatihan pembuatan krupuk susu Adapun harapan dari pelaksanaan program IbM ini adalah menciptakan lapangan kerja sampingan bagi para peternak yang secara langsung dapat meningkatkan tingkat perekonomian desa dan secara tidak langsung dapat meningkatkan pendidikan di desa Minda. Selain itu diharapkan pembuatan produk ini dapat meningkatkan nilai guna suatu bahan menjadi produk yang dapat digunakan sebagai bahan perbaikan gizi bagi masyarakat secara umum dan juga menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mitra.

**Kata kunci:** Krupuk susu, PKK, Desa Umpak, Minda

## **PENDAHULUAN**

Wilayah desa Umpak bersebelahan dengan desa Minda yang merupakan wilayah yang berada di Kecamatan Jabung Malang. Perekonomian penduduk di wilayah Kecamatan Jabung hampir 90% adalah bermata pencaharian sebagai petani, baik petani kebun maupun petani ternak, akan tetapi sebagian besar petani perkebunan juga mempunyai atau

memelihara ternak di rumah masing-masing. Perkebunan yang dikembangkan di desa Umpak dan Minda adalah perkebunan jagung dan Tebu. Penduduk desa Umpak dan Minda kebanyakan hanya bekerja sebagai petani di perkebunan tersebut, dari pekerjaan tersebut mereka hanya menerima upah sebagai imbalan dari hasil kerja per hari, dan sifatnya tetap tanpa hasil sampingan yang bisa diandalkan. Oleh sebab itu untuk

menambah penghasilan warga mengembangkan usaha temak sapi perah. Temak yang diusahakan oleh penduduk di Kecamatan Jabung ini sebagian besar merupakan peternakan sapi perah.

Hasil susu segar dari kegiatan peternakan sekitar 15-20 liter perhari untuk setiap kepala keluarga. Sementara ini hampir semua produksi susu sapi segar di wilayah kecamatan Jabung disetorkan atau dijual ke KUD. Susu sapi segar hasil penampungan dari peternak kemudian oleh KUD tadi dijual atau disetorkan ke masyarakat dan perusahaan. Sebelum disetorkan ke perusahaan atau dijual ke masyarakat, oleh KUD dilakukan proses standardisasi untuk menjaga kualitas susu dari peternak, aspek yang diuji adalah berat jenis susu, kekentalan atau konsentrasi susu serta bau dan warna susu yang sesuai dengan standar.

Akibat proses standardisasi ini, ada beberapa susu yang tidak layak dijual ke masyarakat, karena konsentrasinya yang kurang kental, berat jenisnya juga dibawah standar sehingga susu yang tidak memenuhi standar tersebut tidak diterima KUD, selain susu tersebut ada susu sapi yang juga tidak diterima oleh KUD yaitu susu setelah sapi melahirkan. Setelah sapi melahirkan biasanya sapi akan mengeluarkan susu yang sangat kental dan jika dikonsumsi secara langsung oleh manusia akan kurang baik bagi kesehatan selain itu saat dipanaskan

akan menggumpal, karena susu ini mengandung kolostrum sapi yang sebenarnya diperuntukkan bagi anak sapi yang baru lahir.

Setiap sapi setelah melahirkan akan mengeluarkan susu yang mengandung kolostrum selama 3-7 hari sebanyak kurang lebih 5-10 liter. Susu tersebut diberikan sesuai dengan kebutuhan bayi sapi, jika berlebihan bayi sapi akan mengalami sakit perut, namun susu tersebut juga tidak dapat dikonsumsi oleh manusia karena apabila dipanaskan akan menggumpal. Sehingga yang dilakukan warga terhadap susu sapi sisanya hanya dibuang atau penduduk biasa memanfaatkan menjadi tahu susu. Pemanfaatan susu dijadikan tahu susu mengalami beberapa kendala seperti tidak tahan lama dan sulit dipasarkan secara luas karena banyak orang yang tidak menyukai tahu susu, sehingga pemanfaatan susu berkolostrum dijadikan tahu susu dirasa kurang tepat.

Pemanfaatan yang minimal terhadap susu berkolostrum ini membuat peternak merugi. Dari hasil penjualan susu tersebut petani atau peternak masih belum dapat menikmati keuntungan yang maksimal karena menjual produk hanya dalam bentuk mentah yang memiliki nilai ekonomi yang rendah. Berdasarkan survey yang telah dilakukan diketahui masih ada 75% masyarakat yang masih perlu ditingkatkan tingkat perekonomiannya.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan, masyarakat desa Umpak dan Mindi perlu ditingkatkan pendapatannya. Diantaranya melalui suatu ipteks yang berguna untuk mengatasi limbah susu yang tidak diterima oleh KUD (susu pecah) menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi tinggi. Ipteks tersebut misalnya pembuatan krupuk yang berasal dari susu pecah (susu kolostrum) yang tidak diterima oleh KUD. Susu yang mengandung kolostrum ini sebenarnya memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibanding dengan susu biasa, karena pada susu yang mengandung kolostrum ini terdapat zat imun atau kekebalan yang kaya akan cairan pelindung zat anti infeksi dan berprotein tinggi. Kolostrum merupakan cairan yang pertama kali disekresi oleh kelenjar susu setelah melahirkan dalam tahap sebelum dan hingga 1-4 hari setelah melahirkan (Handayani,2007). Kolostrum memiliki garam-garam mineral lebih tinggi dan kandungan laktosanya rendah (Legowo, 2002). Melihat pentingnya manfaat susu berkolostrum bagi tubuh, maka sangat disayangkan jika harus dibuang secara sia-sia, namun susu berkolostrum ini juga tidak dapat dimanfaatkan secara langsung oleh manusia karena akan menggumpal saat dipanaskan.

Proses pembuatan krupuk susu mudah dan sederhana, dari segi alat yang

dibutuhkan hanya dibutuhkan alat pengaduk adonan krupuk, alat pemotong kerupuk, kompor, pengukus, penggorengan, mixer dan blender. Kelebihan produk krupuk susu yang berasal dari susu berkolostrum ini adalah baik bagi kesehatan (peningkatan nilai gizi), dapat bertahan lama jika dipasarkan dalam beberapa waktu dan cukup digemari oleh masyarakat luas.

Diharapkan melalui program ini mampu menciptakan lapangan kerja sampingan bagi para peternak dan putra putrinya sehingga tidak perlu mencari kerjaan diluar. Dari kegiatan secara langsung diharapkan dapat meningkatkan tingkat perekonomian desa dan secara tidak langsung dapat meningkatkan pendidikan di desa Umpak dan Mindi. Selain itu diharapkan pembuatan produk ini dapat meningkatkan nilai guna suatu bahan menjadi produk yang dapat digunakan sebagai bahan perbaikan gizi bagi masyarakat secara umum.

## **METODE PELAKSANAAN**

Berdasarkan permasalahan yang diketahui, terdapat beberapa solusi yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan mitra meliputi: pelatihan pemanfaatan, pengolahan susu, dan pembuatan krupuk susu. Adapun prosedur solusi masalah yang akan ditawarkan pada program pelatihan ini, diantaranya:

## 1. Presentasi tentang manfaat dan cara pengolahan susu

Presentasi ini dilakukan pada dua tempat yaitu desa Umpak dan Mindi Kecamatan Jabung Kabupaten Malang yang diikuti oleh 30 orang dari perwakilan ibu PKK desa Umpak dan Mindi. Persentasi ini bertujuan memberikan gambaran kepada mitra tentang manfaat dan beberapa pengolahan susu secara sederhana yang dirasa masih asing bagi mitra seperti digunakan dalam pembuatan kue, keju ataupun krupuk susu. Selama kegiatan presentasi mitra mendapatkan modul berisi tentang manfaat susu dan beberapa cara pengolahan susu. Selain itu, pada kegiatan presentasi ini direncanakan terdapat dua sesi tanya jawab bagi mitra dan pemateri.

## 2. Pelatihan pembuatan krupuk susu

Pelatihan pembuatan krupuk susu dilaksanakan setelah kegiatan presentasi pemanfaatan dan pegolahan susu. Pada pelatihan ini mitra diberikan demo pembuatan krupuk susu oleh tim ahli. Sebelumnya mitra diberikan alat dan bahan yang selanjutnya secara bersama-sama mitra memperhatikan arahan dari pemateri dalam membuat krupuk susu. Alat yang dibutuhkan diantaranya adalah kompor, mixer, blender, penggorengan, plastik, kukusan dan tempat adonan, sedangkan bahan yang dibutuhkan diantaranya susu segar, tepung tapioka, bawang putih, merica, ketumbar, minyak

goreng dan garam. Adapun langkah-langkah pembuatan krupuk susu secara singkat disajikan dalam diagram alir berikut ini:



Selama kegiatan pengabdian partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian ini sangat menentukan keberhasilan dan keberlanjutan program. Beberapa cara untuk mendorong mitra agar memberikan partisipasi aktif dalam pelaksanaan program pengabdian ini adalah

1. Kunjungan lapangan kepada ibu-ibu PKK desa Umpak dan Mindi Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. Kunjungan lapangan bertujuan untuk meyakinkan program yang dilaksanakan pada khalyak sasaran, dalam kegiatan ini mitra binaan baru akan diajak untuk berpartisipasi dalam acara penyuluhan pembuatan krupuk dan kripik aneka rasa
2. Kegiatan pendampingan baik pengolahan dan produksi lanjutan pembuatan krupuk susu. Kegiatan ini dimaksudkan untuk mempermudah mitra jika membutuhkan

konsultasi ketika mengalami kendala selama memproduksi krupuk susu.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan program pengabdian ini di bagi dalam dua sesi dengan rincian materi pada tiap pertemuan/sesi sebagai berikut:

Sesi Pertama, Sebelum dilaksanakan pelatihan pembuatan krupuk susu, sebelumnya diberikan penjelasan yang disampaikan oleh Bpk. Udin Cahya tentang manfaat susu secara detail yang seringkali belum diketahui oleh masyarakat. Pada presentasi pertama ini juga dijabarkan tentang beberapa cara pengolahan terhadap susu secara sederhana sehingga susu memiliki nilai jual yang lebih tinggi misalnya dapat dipakai sebagai campuran kue, sabun, keju ataupun dan juga krupuk susu. Kegiatan penyuluhan ini diikuti oleh sekitar 30 orang dan dihadiri oleh ibu – ibu rumah tangga dari desa Mindi dan Umpak. Pada kegiatan presentasi ini, masyarakat cukup antusias karena beberapa warga belum mengetahui manfaat dan cara pengolahan susu lebih lanjut dalam kehidupan sehari – hari.

Sesi kedua, Setelah dilaksanakan presentasi tentang manfaat susu dan informasi pengolahan susu, selanjutnya dilaksanakan pelatihan pembuatan krupuk susu. Pelatihan ini cukup ditunggu oleh mitra. Seperti pada kegiatan sebelumnya pada pelatihan ini juga diikuti oleh 30 orang ibu –

ibu rumah tangga dari dua desa mitra. Pada tahapan pelatihan ini materi disampaikan oleh Ibu Farida Nur Kumala dan Dyah Triwahyuningtyas. Adapun deskripsi kegiatan pembuatan krupuk susu ini terdiri dari:

1. Penjelasan tentang bumbu – bumbu yang dibutuhkan dalam membuat krupuk susu.
2. Mitra dibentuk dalam dua kelompok, dengan tujuan agar mitra mampu mempraktekkan secara langsung proses pembuatan krupuk susu
3. Mitra mulai mengawali pembuatan krupuk susu dengan memanaskan susu hingga kental atau menjadi tahu susu
4. Tahu susu kemudian dibagikan kepada beberapa kelompok untuk diolah menjadi adonan krupuk susu dengan menambahkan tepung tapioka dan bumbu-bumbu yang dibutuhkan
5. Adonan terus dicampurkan sampai kalis (tidak menempel ditangan)
6. Adonan selanjutnya dikukus selama satu jam hingga matang. Setelah matang didinginkan hingga keras
7. Adonan yang keras selanjutnya diiris tipis-tipis dan dikeringkan dibawah sinar matahari
8. Pengabdi sebelumnya telah menyiapkan kripik mentah yang telah kering, untuk mempersingkat waktu menunggu keringnya krupuk susu.

9. Krupuk susu yang telah dibawa pengabdian selanjutnya digoreng oleh mitra.
10. Pada tahap terakhir mitra mencoba rasa dari krupuk yang telah dibuat.

Kegiatan pembuatan krupuk susu ini cukup mendapatkan antusias dari mitra karena mitra dapat berpartisipasi secara langsung dalam proses pembuatan krupuk susu. Antusias mitra juga dapat dilihat dari keaktifan mitra selama proses pelatihan berlangsung, dimana mitra menyampaikan beberapa pertanyaan kepada pemateri terkait pembuatan krupuk susu. Selain mengajukan pertanyaan mitra juga memberikan masukan atau saling sharing dengan pengabdian sesuai dengan pengalaman mitra dalam membuat krupuk misalnya dalam hal bumbu atau tips dan trik dalam membuat krupuk.

Setelah kegiatan pelatihan, mitra merasa pembuatan krupuk susu cukup mudah dan dapat dilakukan secara berkelompok. Selanjutnya mitra berencana untuk mencoba memproduksi krupuk susu diawali pada skala kecil. Rencana produksi krupuk susu mitra ini difasilitasi oleh pengabdian dengan memberikan bantuan alat – alat untuk memproduksi krupuk susu seperti kompor, pengukus, penggorengan, mixer dan blender.

Rencana tahapan berikutnya diharapkan perlu adanya kegiatan pelatihan pengemasan dan pemasaran produk, selain itu juga diperlukan kegiatan pendampingan

kepada mitra untuk membantu mendukung dan mengarahkan mitra dalam berwirausaha. Pendampingan yang diberikan kepada mitra misalnya dengan membuka layanan konsultasi secara terbuka dan memberikan bantuan kapanpun mitra perlukan. Konsultasi dapat diberikan dalam hal pembuatan, ataupun masalah-masalah yang ditemui oleh mitra selama proses berwirausaha memproduksi krupuk susu.

## KESIMPULAN

Adapun beberapa kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan ini antara lain:

1. Kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat melalui pembuatan krupuk susu dilakukan dalam 2 tahapan pelatihan, yang terdiri dari pelatihan pemanfaatan dan pengolahan krupuk susu serta pelatihan pembuatan krupuk susu.
2. Mitra mampu memproduksi krupuk susu
3. Kegiatan pelatihan Ipteks bagi Masyarakat mampu menambah pengetahuan dan menumbuhkan kreativitas mitra dalam mengolah susu menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
4. Kegiatan pelatihan Ipteks bagi Masyarakat dapat meningkatkan antusias mitra dalam berwirausaha memproduksi krupuk susu.

Beberapa saran setelah melaksanakan kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Perlu adanya kegiatan pendampingan secara rutin dalam membantu mitra memproduksi krupuk susu.
2. Perlu adanya kegiatan pelatihan strategi pemasaran dan pengemasan produk untuk meningkatkan nilai jual krupuk susu dan sebagai tambahan pemasukan bagi mitra.
3. Perlu adanya pembinaan manajemen produksi dalam mengelola kegiatan wirausaha krupuk susu
4. Diperlukan pendaftaran produk krupuk susu ke dinas kesehatan untuk menjadikan produk menjadi lebih diterima dalam skala besar serta mendapatkan ijin dari dinas kesehatan.
5. Pelatihan dapat dilakukan di desa lain untuk mengembangkan kemampuan berwirausaha memanfaatkan sumber daya alam yang ada di desa tersebut
6. Pemerintah hendaknya juga memberikan perhatian terkait dengan bantuan baik permodalan atau penyuluhan lebih lanjut agar masyarakat semakin tertarik untuk berwirausaha.

## DAFTAR PUSTAKA

Handayani, S. 2007. *Gambaran Pengetahuan Ibu Menyusui tentang Pemberian ASI Eksklusif*

*berdasarkan Karakteristik Ibu.*

Bandung: Puskesmas Suka Warna

Legowo, A. 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik, dan Mikrobiologis Susu.* Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UNDIP

# UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG

Jl. S. Supriadi 48 Malang Telp. 0341-801488 Fax. 0341-831432  
Website: <http://www.unikama.ac.id> <http://lppm.unikama.ac.id>  
Email: [lppm@unikama.ac.id](mailto:lppm@unikama.ac.id)

